

RESTO' TATA'

LES ALPES

Ispirato alle nostre Alpi, alla tradizione, all'amore per la nostra terra, e per i nostri eroici prodotti che vivono e crescono a grandi altezze. Tanti ingredienti che questa stagione ci offre e tutto ciò che siamo riusciti a conservare.

Inspired by our Alps, tradition, love for our earth, and for our heroic products who lived and grow up at great heights. Only ingredients who this season offer us: and all that we managed to preserve.

Prodotti speciali di persone speciali *Special products of special people*

Coperto e Forno €4 / Cover Charge and Bakery €4

Prodotti abbattuti da noi. Prodotti acquistati surgelati**.*

Products blasted and chilled by us. Products purchased frozen**.*

Prodotto contenente allergeni #. Product containing allergens #.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Information on the presence of substances or products which cause allergies or intolerances is available by asking our staff.

 vegano/vegan

 senza glutine/gluten free

 no lattosio/lactose free

 vegetariano/vegetarian

ANTIPASTI / STARTERS

Polenta e funghetti* estivi    20€
Polenta and summer mushrooms*

Coregone*, cedrina e mele   20€
Coregone* (freshwater fish), lemon verbena and apples

Chiocciole gratinate*, fagioli e Gran Gessato  18€
Snails gratin*, beans and Gran Gessato cheese

Spiedini di capretto*, camomilla e Fontina  18€
Goat skewers*, chamomile and Fontina cheese

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

# Chnolle* ai 4 formaggi V.D.A.  	20€
# <i>Four cheeses Chnolle* V.D.A</i>	
# Cappellacci* di anguilla con fagioli e brodo di prosciutto 	24€
# <i>Eel cappellacci*, beans and ham broth</i>	
# Raviolo di coniglio* alla griglia con peperoni e il suo fondo	22€
# <i>Grilled rabbit-filled raviolo* with bell peppers and its brown stock</i>	
# Chnéffléne* degli orti  	20€
# <i>Chnéffléne* from the garden</i>	
# Risotto alla marmellata di cipolle, ragù di capretto* e il suo fondo 	22€
# <i>Risotto with onion jam, kid goat ragoût* and its brown stock</i>	

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

# Manzo* V.D.A -  su richiesta	34€
# <i>V.D.A beef * -  upon request</i>	
# Pollo ruspante*, finferli*, tartufo e foie gras 	34€
# <i>Spring chicken*, chanterelles mushrooms*, truffle and foie gras</i>	
# Salmerino*, le sue uova, rosti di patate*, beurre blanc ed erba cipollina 	30€
# <i>Charr*, its eggs, potatoes rösti*, beurre blanc and chives</i>	
# Non è una semplice insalata   	25€
# <i>Not a common salad</i>	
# Coniglio*, carote e fieno  	30€
# <i>Rabbit*, carrots and hay</i>	